

**TARTU RAKENDUSLIK KOLLEDŽ**

<b>Õppekavarühm</b>	Toiduainete töötlemine
<b>Õppekava nimetus</b>	Abipagar
	Assistant Baker
<b>Direktori käskkiri</b>	nr. 128, 14.02.2025
<b>Õppekava kood EHIS-es</b>	258816

ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk- haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
	X					

**Õppekava maht:** 60 EKAP

**Õppekava koostamise alus:**

Vabariigi Valitsuse määrus 26.08.2013 nr 130 "Kutseharidusstandard"  
Kutsestandard "Abipagar, tase 3", mis kinnitatud Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu 29.10.2024 otsusega nr 31 ja kehtib kuni 28.10.2029.

**Õppekava õpiväljundid:**

Õppekava eesmärk: õppija omandab teadmised pagaritoodete tehnoloogiast ja valmistab juhendamisel pagaritoodeteid, järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid, arendab meeskonnatöö ja eneseväljendamise oskust erinevates meeskondades ning loob eeldused tööturul rakendumiseks.

**Õppekava õpiväljundid:**

- 1) tunneb pagaritoodete tehnoloogia oskussõnavara ja lihtsamaid tehnoloogiaid;
- 2) kasutab juhendamisel pagaritoodete valmistamiseks vajalikke töövahendeid ja seadmeid, järgides tööohutuse juhendeid ja toiduohutuse nõudeid;
- 3) töötab vajadusel juhendamisel, vastutades oma töö tulemuste eest töösituatsioonides, mis on üldjuhul stabiilsed või vähesel määral muutuvad;
- 4) väljendab ennast erinevates olukordades nii suuliselt kui kirjalikult;
- 5) osaleb tulemuslikult erinevates meeskondades ning on suuteline täitma neis mitmekesiseid rolle;
- 6) seab juhendamisel endale karjäärieesmärke;
- 7) leiab juhendamisel töökohtade kohta informatsiooni, sh elektrooniliselt;
- 8) seostab juhendamisel erialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendamise võimalustega.

**Õppekava rakendamine:**

Õpe toimub statsionaarses (koolipõhises ja töökohapõhises õppes) ja mittestatsionaarses õppevormis. Antud õppekava sihtrühmaks on õpilased on lõpetanud põhikooli riikliku õppekava lihtsustatud õppe.

**Nõuded õpingute alustamiseks:**

Põhihariduse nõudeta

**Nõuded õpingute lõpetamiseks:**

Õpingud kolmanda taseme kutseõppes loetakse lõpetatuks pärast õppekavas kirjeldatud kvalifikatsioonile õpiväljundite saavutamist. Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseeksamiga, mida võib sooritada osade kaupa. Juhul, kui kutseeksami sooritamine ebaõnnestub, on õpilasel õigus sooritada õpingute lõpetamiseks erialane lõpueksam. Haridusliku erivajadusega õpilase puhul hinnatakse õpiväljundite saavutatust erialase lõpueksamiga, mille võib asendada kutseeksamiga.

**Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:**

Abipagar, tase 3

**Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:**

Puuduvad

**Osakvalifikatsioonid:**

Puuduvad

**Lõpetamisel väljastatavad dokumendid:**

Kooli lõputunnistus koos hinnetelehega.

**Õppekava struktuur**

**Põhiõpingute moodulid (51 EKAP)**

<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>
Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	5 EKAP	seab juhendamisel endale õpieesmärke, arvestades oma võimalusi ning

piiranguid;  
nimetab juhendi alusel majanduse põhitõed ning töötaja ja tööandja peamised ülesanded;  
kavandab juhendamisel sündmuse, millega loob väärtusi enda ja teiste jaoks;  
mõistab oma vastutust enesearendamisel ja tööalase karjääri kujundamisel.

Sissejuhatus abipagari kutseõpingutesse	10 EKAP	selgitab pagaritoodete valmistamisel kehtivaid toiduohutuse nõudeid juhendi alusel; kirjeldab pagaritööstuses kasutatavate seadmete ja töövahendite tööpõhimõtteid ja nende kasutamisega seotud ohutusnõudeid juhendi alusel; teostab juhendamisel koristustöid pagaritöökojas tööjuhendi alusel, lähtudes kestlikkuse põhimõtetest; on kursis kestliku toidutootmise põhimõtetega, väärtustades neid oma töös; kirjeldab juhendi alusel tervisliku toitumise põhimõtteid ja nende olulisust.
Nisutainatoodete valmistamine	14 EKAP	iseloostab nisutainatoodete valmistamiseks kasutatavat toorainet juhendi alusel; kirjeldab pagaritoodete valmistamise baastehnoloogiaid juhendi alusel; valmistab juhendamisel tehnoloogiliste juhendite alusel pärmita nisutainatooteid, järgides toidu- ja tööohutuse nõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid; valmistab juhendamisel tehnoloogiliste juhendite alusel kihitamata pärmitainatooteid, järgides toidu- ja tööohutuse nõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid; valmistab juhendamisel tehnoloogiliste juhendite alusel kihitatud pärmitainatooteid, järgides toidu- ja tööohutuse nõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid; valmistab juhendamisel tehnoloogiliste juhendite alusel lamineeritud pärmitainatooteid, järgides toidu- ja tööohutuse nõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid.
Rukkitainatoodete valmistamine	4 EKAP	iseloostab rukkitainatoodete valmistamiseks kasutatavat toorainet; kirjeldab juhendi alusel rukkitainatoodete valmistamise tehnoloogiat; valmistab juhendamisel tehnoloogiliste juhendite alusel rukkitainast pagaritooted, järgides toidu- ja tööohutuse nõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid.
Erinevast jahust pagaritoodete valmistamine	3 EKAP	kirjeldab pagaritoodete valmistamiseks kasutatavaid jahusid juhendi alusel; valmistab juhendamisel erinevast jahust pagaritooted tehnoloogilise juhendi alusel, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid, järgides toidu- ja tööohutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid.
Abipagari praktika	15 EKAP	koostab juhendamisel praktika eesmärgid lähtudes isiklikest arengueesmärkidest ja -vajadustest ning praktikajuhendist; täidab juhendamisel praktikaülesandeid, kasutades ergonoomilisi töövõtteid, järgides toidu- ja tööohutuse nõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid lähtuvalt ettevõtte töökorraldusest ja isiklikest eesmärkidest; annab hinnangu praktika eesmärkide täitmisele lähtuvalt juhendist.
<b>Valikõpingute moodulid (9 EKAP)</b>		
<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>
Erialane eesti keel toiduainetööstuse erialadel	3 EKAP	suhtleb igapäevases kooli ja praktilise keskkonna suhtluses kõnes ja kirjas vähemalt A2 tasemel mõistab erialast teksti, tõlgib erinevaid erialaseid retsepte, töökäsklusi ning tehnoloogiaid kasutab erialatermineid ning paigutab neid lausesse, suheldes igapäevases töökeskkonnas
Mugavustoidud	2 EKAP	kirjeldab erinevate mugavustoitide valmistamise tehnoloogiat ning tooraineid põhjustab mugavustoidu valmistamise idee ning kirjeldab antud toidu eesmärki ja funktsionaalsust
Käsitöövorstide valmistamine	2 EKAP	tutvub vorstide valmistamiseks vajalike toorainete ning seadmetega valmistab juhendamisel erinevaid käsitöövorstide segusid
Pagaritoodete kaunistamine	2 EKAP	valmistab juhendamisel erinevaid pagaritoodete kaunistusi; valmistab juhendamisel temaatilise kujundusega pagaritooted.
Fritüüritud toodete valmistamine	2 EKAP	kirjeldab juhendi alusel fritüüritud pagaritoodete valmistamise toorainet, seadmeid ja tehnoloogiat;

valmistab juhendamisel tehnoloogiliste juhendite alusel fritüüritud pagaritooted, kasutades sobivaid seadmeid ja vahendid, järgides toidu- ja tööohutuse nõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid.

Rahvaste küpsised	3 EKAP	valmistab Eesti rahvusküpsetisi tehnoloogilise juhendi alusel; valmistab teiste rahvaste küpsiseid tehnoloogilise juhendi alusel
Maitsvad küpsised	3 EKAP	valmistab lõikeküpsiseid tehnoloogiliste juhendite alusel; valmistab pritsküpsiseid tehnoloogiliste juhendite alusel
Õpioskused	2 EKAP	mõistab õppimise iseärasusi Tartu Rakenduslikus Kolledžis; kirjeldab ennast õppijana, lähtudes erinevatest õpistiilidest.

**Valikõpingute valimise võimalused:**

Valikõpingud toetavad või täiendavad õppekava läbimisel omandatavaid kompetentse. Valikõpinguid on abipagari õppekavas mahus 9 EKAP. Valikõpingute moodul avatakse juhul, kui selle valivad vähemalt 50% õppegrupis õppivatest õpilastest, kuid mitte vähem kui 10 õpilast. Õpilasel on õigus valida valikõpinguteks mooduleid kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest kooli õppekorralduseeskirjas sätestatud korras.

**Praktika:**

Põhiõpingutest moodustab praktika 15.00 EKAPit.

**Õppekava kontaktisik:**

Merle Truupõld  
toiduainete tehnoloogia osakonna juhataja  
Telefon 53437010, merle.truupold@voco.ee

**Märkused:**

Rakenduskavad on kättesaadavad Tartu Rakendusliku Kolledži kodulehel, aadressil <https://voco.ee/oppetoo/oppekavad/>

## Abipagar

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta
<b>Põhiõpingute moodulid</b>	<b>51</b>	<b>51</b>
Õpitee ja töö muutuvus keskkonnas	5	5
Sissejuhatus abipagari kutseõpingutesse	10	10
Nisutainatoodete valmistamine	14	14
Rukkitainatoodete valmistamine	4	4
Erinevast jahust pagaritoodete valmistamine	3	3
Abipagari praktika	15	15
<b>Valikõpingute moodulid</b>	<b>9</b>	<b>9</b>
Erialane eesti keel toiduainetööstuse erialadel	3	3
Mugavustoidud	2	2
Käsitöövorstide valmistamine	2	2
Pagaritoodete kaunistamine	2	2
Fritüüritud toodete valmistamine	2	2
Rahvaste küpsised	3	3
Maitsvad küpsised	3	3
Õpioskused	2	2

## LISA 2 : Abipagari lōpueksami juhend